



① 贅沢『芋』パフェ

¥1,000

- 01. 桜島むらさきクリーム
- 02. 大豆きなこグラノーラ
- 03. アイスミルク
- 04. 生クリーム
- 05. 焼き芋ペースト(紅はるか)
- 06. 焼き芋ペースト(安納紅)
- 07. 鳴門金時芋棒
- 08. 胡麻さつま
- 09. バニラアイスクリーム
- 10. さつま芋チップ
- 11. りんごバターチップ
- 12. 焼き芋

※芋の入荷状況により芋の種類が変更になる場合があります。あらかじめご了承ください。

特定原材料等／乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・りんご・ゼラチン



贅沢『芋』パフェにおすすめ

㉚ 珈琲

主に南米のアラビカ種を配合したブレンドです。
パフェの甘みと珈琲のコクと苦味、そして香りが心地よく広がります。



② 贅沢『芋』パフェ<チョコ>

¥1,000

- 01. 安納紅クリーム
- 02. 大豆きなこグラノーラ
- 03. アイスミルク
- 04. 生クリーム
- 05. 焼き芋ペースト(紅はるか)
- 06. 焼き芋ペースト(安納紅)
- 07. シュガーさつまスティック
- 08. 胡麻団子(紫芋)
- 09. チョコレートアイスクリーム
- 10. さつま芋チップ
- 11. りんごバターチップ
- 12. チョコレートソース
- 13. 焼き芋

※芋の入荷状況により芋の種類が変更になる場合があります。あらかじめご了承ください。

特定原材料等／乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・りんご・ゼラチン



和スイートポテト

③ 4種食べ比べ／ドリンク付き ¥1400

お飲み物は、ドリンクメニューよりお好きなものを、
おひとつお選びください。

単品もございます 1個 ¥350

④ シルクスイート／⑤ 安納紅／⑥ 紅はるか／⑦ 綾紫

芋本来の美味しさ、それぞれの個性を味わっていただくために、
一旦焼き芋にして糖度を最大限に引き出して
卵、生クリーム、バターなどのつなぎ材料を最小限に、
さらに、発酵バターで風味とコクをプラスしています。
だからお菓子なのに“さつま芋”そのものを味わえるのです。

※芋の入荷状況により芋の種類が変更になる場合があります。あらかじめご了承ください。

特定原材料等／卵・乳成分



和スイートポテトにおすすめ

㉖ 釜炒り茶『みやまかおり』

宮崎県
五ヶ瀬

天皇杯など数々の受賞歴をもつ宮崎亮さんがつくる有機釜炒り茶。
芋のまろやかさや香りを消さず、ほっこりとした余韻を楽しめるセレクトです。



しみずの芋プリン

各 ¥500

⑧ 安納紅／⑨ 安納紅 × 桜島紫／⑩ 安納紅 × ショコラ

焼き芋をまるごと使った、なめらか濃厚焼き芋プリンです。

上の層は風味豊かでとろりとクリーミー滑らかに、

下の層はコクがあり、クリーミーだけどしっかり濃厚に。

そして、アクセントに蜜煮のりんごを少々。

一口食べると頬が緩む、そんな優しい味に仕上げました。

特定原材料等／乳成分・卵・りんご・ゼラチン／ショコラのみ大豆も含む



しみずの芋プリンにおすすめ

㉗ 特別焙煎・棒焙じ茶

静岡県
島田

仕上技術競技会 最高金賞職人、河村新也さんが仕上げる特別の棒ほうじ茶。
芋との香りの相性がよく、甘さを残さずすっきり香ばしい余韻楽しめるセレクトです。

※表記価格は全て税別です。